

Croquetas de salmón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papas: 2 Unidades

Perejil picado: 2 cdas.

Harina: 1 cda.

Aceite Vegetal: Cantidad necesaria

Huevos: 3 Unidades

Cilantro: A gusto

Pimienta Negra en grano: 1 cda.

Laurel: 1 Hoja

Salmón ahumado: 100 grs.

Brotos de rabanito: A gusto

Alcaparras: 1 cda.

Panco: 50 g

Sal: A gusto

Hojas de menta: 1 Taza

Vino Blanco: 50 cc

Agua: 50 cc

Lechuga mantecosa: 1 Planta

Hojas de Albahaca: 1 Taza

Zest de limón: 1 Unidad

Chile jalapeño: 1 Unidad

Echalottes: 6 Unidades

Salmón rosado: 300 g

Vinagreta

Aceite de Sésamo: 1/2 cdita.

Vinagre de Arroz: 4 cdas.

Salsa de soja: 1/2 cda.

Preparación de la Receta

- Coloque una olla al fuego, incorpore el agua, vino blanco, *laurel*, sal y los granos de pimienta, una vez que rompa hervor incorpore la posta de **salmón** rosado sin piel, cocínelo de ambos lados durante aproximadamente 5 a 8 minutos.
- Quite los extremos de las papas y pélelas, luego córtelas en cubos, colóquelas en un bowl, cúbralas con papel film y cocínelas en el microondas a máxima potencia durante 6 minutos.
- Pele y corte los echalottes en *brunoise*.
- Pique el *chile* jalapeño.
- Pique las *alcaparras*.

- Deseche la grasa del *salmón* ahumado y luego píquelo.
- En un bowl coloque dos huevos con dos cucharadas de agua y bata, resérvelos.

Vinagreta

- En un recipiente coloque el *vinagre* de *arroz*, aceite de *sésamo* y salsa de soja, mezcle.

Armado

- En un bowl coloque los echadotes, el *chile* jalapeño, Zest de *limón*, *alcaparras*, *salmón* ahumado y *salmón* rosado, pise con un tenedor para desarmar el *salmón* rosado y las papas, mezcle, incorpore el *huevo* restante y el *perejil*, mezcle nuevamente, agregue la *harina* y una cucharada de *panco*, mezcle y reserve en la heladera durante 30 minutos.
- Pasado el tiempo de reposo, retire de la heladera, tome pequeñas porciones de la preparación con las manos húmedas y de forma de croqueta, páselas por *harina*, *huevo* y *panco*.
- En una sartén caliente con abundante aceite caliente fría las croquetas hasta dorarlas, retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sobre la fuente de presentación forme un colchón con las hojas de *lechuga* mantecosa, incorpore las hojas de *menta*, *albahaca*, *cilantro* y brotes de rabanito, por ultimo acomode las croquetas de *salmón* y acompañelas con la vinagreta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/croquetas-de-salmon>